

ANTIPASTI

Rucola e caprino con noci ^v

Rucola mit lauwarmen Ziegenkäse und Baumnüssen
15

Insalata spinaci e radicchio ^{v+}

Babyspinatsalat mit rotem Radicchio, Äpfeln und gerösteten Nüssen
15

Gamberi in padella su tartare di avocado

Gebratene Crevetten auf Avocadotatar
24

Bruschette al pomodoro all'aglio e basilico ^v

Geröstete Bratscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
14

Pomodorini datteri con mozzarella di bufala e basilico ^v

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
19

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola
23 / 31

Salmone scozzese marinato

Marinierter schottischer Lachs
21

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, dalla berkel

con parmigiano reggiano
Parmaschinken, 22 Monate gereift, von unserer Berkel – mit Parmesan
23 / 32

Insalata Gerberstube ^v

Romanosalat, Tomaten, Peperoni, Taggiasche Oliven, Kräuter, Croûtons und gesalzener Ricotta
16

Tondino di tonno al sesamo su carpaccio di finocchio

Thunfisch im Sesammantel auf Fenchelcarpaccio
24

LA PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle alla calabrese

Tagliatelle mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, frische Datteltomaten, Basilikum und Peperoncini
29

Creste di gallo alla carbonara

Creste di gallo mit Guanciale-Speck, frischem Ei und Grana Padano
25

Casarecce con salsiccia e peperoni

Casarecce mit Salsiccia und Peperoni
29

Rigatoni al ragù

Rigatoni mit Rindfleischragout
26

Tagliolini al limone con gamberi ed erbette

Tagliolini an Zitronensauce mit Crevetten und Kräutern
29

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter
28

Gnocchi con trito alla mediterranea ^v

Gnocchi mit Datteltomaten, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Kräuter und schwarzen Oliven
25

Triangoli di ricotta e crudo di parma, burro e timo

Triangoli gefüllt mit Ricotta und Parmaschinken an Butter und Thymian
31

Spaghetti chitarra «cacio e pepe» ^v

Spaghetti chitarra «cacio e pepe»
26

IL FORMAGGIO

Wir bieten Ihnen zu den Pastaspeisen regionale und saisonale Käsesorten, frisch aus der Käseraffel gerieben, an.

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Uova occhio di bue al tartufo nero ^v

Spiegelei mit schwarzem Trüffel
24

Carpaccio di manzo al tartufo nero

Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel
31 / 39

Risotto al tartufo nero con bocconcini di manzo

Risotto mit schwarzem Trüffel und Rindfleischwürfeln
58

Tagliatelle al tartufo nero ^v

Tagliatelle an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel
35 / 43

Medaglioni di filetto di manzo al tartufo nero

Rindsfiletmedaillons an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu Tagliolini
59

Scaloppine di vitello al tartufo nero

Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu Parmesan-Risotto
48 / 55

CARNI E PESCI CLASSICI

Scaloppine di vitello al limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu hausgemachte Tagliatelle
42

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, serviert mit Parmesanrisotto
42

Filetto di manzo alle erbette nel tegamino

Rindsfilet vom Grill mit frischen Kräutern, dazu Parmesanrisotto
55

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano

Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesan, dazu Bratkartoffeln
48

Filetti di branzino ai pomodorini datteri alla griglia

Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Zitronenrisotto
42

Filetto di tonno al pistacchio e pepe

Thunfischfilet mit Pistazien-Pfefferkruste, dazu Reis und Blattspinat
46

Il vino di Osteria Gerberstube

